

秋冬限定の「ピエトロドレッシング 和風しょうが」が今年も登場！

あたたかい野菜を食べて、こころもからだもホカホカに

株式会社ピエトロ(本社：福岡市中央区、代表取締役社長 高橋 泰行)は、秋冬限定の季節商品として毎年人気の「ピエトロドレッシング 和風しょうが」を2025年9月1日(月)より発売。しょうがの豊かな風味をお楽しみいただける、あたたかい野菜におすすめのドレッシングです。



■商品特長

1. 黄金(こがね)しょうがを使用

ピエトロの定番ドレッシング「和風しょうゆ」の味をベースに、すりおろした国産の黄金しょうがを使用。しょうがの豊かな風味をお楽しみいただけます。

2. あたたかい野菜と相性抜群

酸味や甘み、塩味、香りなどの全体的なバランスを調整し、あたたかい野菜におすすめの味に仕上げました。

3. 香味がアクセント

国産たまねぎや九州産ゆず胡椒、にんにくなどの香味を効かせ、味のアクセントに。

4. 非加熱製法で風味広がる

非加熱製法のため、しょうが、ゆず胡椒、しょうゆの風味の良さと、素材本来のおいしさを味わえます。

■おすすめのアレンジレシピ

白菜や豆腐など鍋で使う食材も、しょうがドレッシングを使うと簡単アレンジの一品が完成します。



白菜のパリパリサラダ



ドレッシーチキンでネオやっこ

- ・白菜のパリパリサラダ：<https://www.pietro.co.jp/recipe/detail/1961>
- ・ドレッシーチキンでネオやっこ：<https://www.pietro.co.jp/recipe/detail/1952>

◎その他のレシピ：<https://www.pietro.co.jp/recipe/search/products/303>

■商品概要

商品名：ピエトロドレッシング 和風しょうが

価格：572円（税込）

内容量：280ml

■歴史：ピエトロのはじまりは、一軒のレストラン。おなじみのドレッシングはお店で誕生



ピエトロの歴史は、1980年12月に福岡市の繁華街・天神にオープンした小さなスパゲティレストラン『洋麺屋ピエトロ』からはじまりました。“炊きたてのご飯に合うものは、茹でたてのスパゲティにも合う”というコンセプトの、和とイタリアンを融合させたオリジナルメニューが人気となり、オープン1周年を迎える頃には行列ができる店となりました。

麺が茹であがるのをお待ちいただく間、前菜代わりに出していたサラダにかけていたドレッシングが話題となり、「分けてほしい」というお声に応え商品化。今では、看板商品「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」として、おかげさまで累計出荷本数3億本を突破するまでに成長しました。

□ピエトロについて

「おいしい」というお客様の笑顔が、私たちの何よりのしあわせです。ピエトロでは、「しあわせ、つながる」をテーマに、お客様、社会、そして働く私たち全てが、未来もしあわせであるために、今後も

たくさんの「おいしい、たのしい」提案を続けてまいります。

ピエトロ公式ホームページ：<https://www.pietro.co.jp/>

※画像はすべてイメージです。

株式会社ピエトロのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/44322

この件に関するお問い合わせは、下記までご連絡ください。

株式会社ピエトロ 広報室 Tel：092-724-4933 Mail：koho@pietro.co.jp